

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**

до виконання курсового проекту  
з дисципліни

**«ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ**  
**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

*(для студентів 5-го та 6-го курсів усіх форм навчання  
освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст, магістр,  
спеціальностей 7.14010101, 8.14010101 – «Готельна і ресторанна справа»)*

**ХАРКІВ – ХНУМГ – 2014**

Методичні вказівки до виконання курсового проекту з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» (для студентів 5-го та 6-го курсів всіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст, магістр, спеціальностей 7.14010101, 8.14010101 – «Готельна і ресторанна справа») / Хark. нац. ун-т. міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова, уклад.: Н. Ю. Балацька, І. В. Сегеда. – Х.: ХНУМГ, 2014. – 52 с.

**Укладачі:** к.т.н., ст. викл. Н. Ю. Балацька,  
ст. викл. І. В. Сегеда

**Рецензент:** к.т.н., доц. І. В. Золотухіна

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,  
протокол № 1 від 28.08.2013 р.

## ЗМІСТ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.....	4
1.1 Мета та завдання курсового проекту.....	4
2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ.....	4
2.1 Вибір теми курсового проекту.....	4
2.2 Вивчення спеціальної літератури за обраною темою.....	5
2.3 Складання плану.....	5
3. ЗМІСТ ТА ОБСЯГ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ.....	6
4. ЗАХИСТ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ.....	11
5. РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМАТИКА КУРСОВИХ ПРОЕКТІВ.....	12
6. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	15
Додаток А. Зразок титульного листа.....	17
Додаток Б. Приклади планів курсового проекту.....	18
Додаток В. Оформлення курсового проекту.....	21
Додаток Г. Приклади виконання курсового проекту.....	24
Додаток Д. Загальні данні для складання графіків завантаження підприємств ресторанного господарства різних типів.....	32
Додаток Е. Співвідношення страв в асортименті для підприємств ресторанного господарства.....	34
Додаток Ж. Рекомендовані норми споживання холодних напоїв, кондитерських та хлібобулочних виробів одним споживачів в підприємствах ресторанного господарства різного типу.....	38
Додаток З. Приклади розрахунку площі різних груп приміщень у готелі.....	39
Додаток І. Коефіцієнти трудоемності виготовлення страв.....	40
Додаток К. Данні для розрахунку обсягу ванн. Значення довжини столів для різних операцій.....	47
Додаток Л. Приклад розрахунку середньооблікової чисельності покоївок чотиризіркового готелю на плановий рік.....	48
Додаток М. Дані для розрахунку чисельного складу обслуговуючого персоналу для готелів (нормативи проведення прибиральних заходів, у розрахунку на 1 м <sup>2</sup> ).....	49
Додаток Н. Приклад посадової структури зі штатного розпису чотиризіркового готелю на плановий рік.....	50
Додаток О. Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на плановий рік.....	51

## **1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**

Виконання курсового проекту з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: технологічні процеси та об'ємно-планувальні рішення (практикум)» дозволяє забезпечити поглиблене вивчення новітніх тенденцій щодо проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства; сприяє закріпленню теоретичних знань та придбанню практичних навичок з проектування нових та реконструкції існуючих готельно-ресторанних комплексів.

### **1.1 Мета та завдання курсового проекту**

Курсовий проект є самостійною дослідницько-проектною роботою студента, що входить до освітню-професійної програми підготовки спеціаліста, магістра спеціальності 7.14010101, 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа».

Виконання курсового проекту є складовою навчального процесу.

Робота над курсовим проектом потребує комплексного застосування одержаних раніше знань, дозволяє розробити проект, який відповідає сучасним вимогам. При роботі над курсовим проектом студентам необхідно не тільки користуватися існуючими нормативними документами (ДБН, ДСТУ, наказами міністерства, нормативними документами санітарних органів і т. ін.), але і творче підходити до розв'язання тієї чи іншої задачі, враховуючи при цьому особливості регіону, де планується нове будівництво або реконструюється існуючий об'єкт готельно-ресторанного господарства, традиції, смаки, звички населення, потенційних споживачів з регіонів України та світу тощо.

В процесі виконання курсового проекту студент самостійно знаходить та вивчає літературу з обраної теми, здійснює відповідний аналіз стану мережі готельних комплексів регіону, проявляє спроможність моделювати технологічні процеси надання послуг закладів готельно-ресторанного господарства на основі використання сучасного устаткування та комп'ютерних технологій з метою підвищення якості продукції і послуг, запропонованих в проекті, показує вміння самостійно вирішувати практичні завдання щодо конкретних питань з проектних та організаційних рішень об'єктів готельно-ресторанного господарства.

## **2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ**

### **2.1 Вибір теми курсового проекту**

Першим етапом виконання курсового проекту є вибір теми, що вважається однією з найвідповідальніших складових частин кожного наукового дослідження. Вибір теми курсового проекту виконується особисто студентом але з рекомендаціями керівника проекту, який призначається кафедрою.

Вибір теми курсового проекту має ґрунтуватися на глибоких теоретичних

знаннях найбільш важливих напрямів в організації проектних робіт, виходячи з таких критеріїв:

- ◆ наукова актуальність;
- ◆ значущість для організації сервісно-виробничого процесу об'єкту готельно-ресторанного господарства;
- ◆ можливість самостійного виконання.

Студенти денної форми навчання обирають тему курсового проекту за власним бажанням та відповідно до рекомендованої тематики курсових проектів, які визначає кафедра туризму і готельного господарства. Тематика курсових проектів постійно переглядається та доповнюється; може бути обрана відповідно до замовлення від підприємства готельно-ресторанного господарства.

Студенти заочної форми навчання тему курсового проекту можуть вибрати з урахуванням своєї практичної діяльності.

## **2.2 Вивчення спеціальної літератури за обраною темою**

Відповідно до теми курсового проекту студент підбирає законодавчі акти України, нормативну документацію, офіційні документи, періодичну літературу, статті, аналізує архітектурні та будівельні рішення існуючих об'єктів готельного та ресторанного господарства, тощо.

Робота над виконанням курсового проекту передбачає обов'язкове вивчення чинного законодавства, постанов Верховної Ради України і Кабінету України, національні стандарти України, Державні будівельні норми України, Санітарні норми та правила, накази та інструкції відповідних Міністерств та інших органів управління з питань, що пов'язані з темою курсового проекту.

Обов'язково необхідно ознайомитися з тими матеріалами, що відповідають тематиці проекту та опубліковані в періодичній пресі, розміщені на Інтернет-сайтах тощо.

Аналіз планувальних рішень будівель існуючих закладів готельно-ресторанного господарства та вивчення літературних джерел передбачає конспектування основних питань, які можна буде використовувати під час проведення аналізу та прийняття самостійних рішень, правильно робити висновки.

## **2.3 Складання плану**

План курсового проекту – це основа всієї роботи над його виконанням. План курсового проекту складається відповідно до завдання на проектування та з урахуванням теоретичних основ, з якими ознайомився студент під час підготовки до виконання проекту.

Завдання на курсовий проект розробляє та підписує керівник проекту.

Курсовий проект складається з розрахунково-пояснювальної записки та графічної частини.

**Розрахункова-пояснювальна записка має містити у собі такі розділи:**

- вступ;
- теоретичні основи проектування;
- інженерно-технологічний розділ;
- архітектурно-будівельний розділ;
- організаційно-економічний розділ;
- розвиток проекту (для ОКР «магістр»);
- висновки та пропозиції;
- список використаних джерел;
- додатки;
- графічні матеріали.

Приклади складання плану наведено у Додатку А.

### **3. ЗМІСТ ТА ОБСЯГ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ**

Студент починає працювати над виконанням курсового проекту тільки після вивчення літературних джерел та аналізу планувальних рішень існуючих аналогічних об'єктів готельного та ресторанного господарства.

**ЗМІСТ.** Зміст розміщують після завдання на курсовий проект. В змісті послідовно перераховують найменування розділів, підрозділів, пунктів. Пункти перераховують в тому випадку, якщо вони мають заголовки. В кінці строки з назвою розділів, підрозділів і пунктів вказують номери сторінок, на яких розміщено початок цих розділів (підрозділів, пунктів).

Зміст повинен включати всі заголовки, які є в роботі, в тому числі список використаних джерел і додатки.

**ВСТУП**, призначений для обґрунтування теми курсового проекту, формулювання мети і задач проектування, має містити:

- актуальність теми проекту;
- мету і завдання дослідження;
- об'єкт і предмет дослідження;
- практичне значення одержаних результатів;

Вступ за обсягом не має перевищувати 2-3 сторінки рукописного тексту.

**ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ** – висвітлює сутність проблеми, сучасний стан ринку готельно-ресторанних послуг, аналіз сучасних методів обслуговування, характерних для підприємства, що проектується згідно до теми курсового проекту.

Обсяг розділу 6-8 сторінок.

**ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ** – передбачає визначення категорії, місткості готелю, класу і місткості закладу ресторанного господарства, моделювання сервісно-виробничого процесу проєктованих приміщень об'єкту готельно-ресторанного господарства. Розробка загальних засад діяльності об'єкту. Для цього студенту слід виконати низку проектних рішень, а саме:

\* визначити потужність закладу ресторанного господарства або якісний

склад номерного фонду готелю чи інших його приміщень відповідно до теми курсового проекту, користуючись додатками Д, Ж, З, К;

\* виконати проектні рішення, що дозволять визначити склад основних та допоміжних приміщень, підібрати устаткування чи меблі для кожного проєктованого приміщення, розрахувати їхній розмір, визначити місце проєктованих приміщень в плані поверху об'єкту готельного чи ресторанного господарства.

В результаті технологічних розрахунків визначаються кількісні показники проєктованих та прийнятих приміщень, що є вихідним матеріалом для розроблення об'ємно-планувального рішення як окремих приміщень так і закладу в цілому.

Мета розроблення об'ємно-планувального рішення – організація внутрішнього простору об'єкту, визначення просторових функціональних взаємозв'язків між окремими приміщеннями, відображення рішень щодо технологічного процесу обслуговування в цілому, технологічних ліній та робочих місць відповідно до чинних норм і правил.

При розробленні об'ємно-проєктувального рішення об'єкту необхідно враховувати фактори, що визначають умови для відвідувачів та працюючих:

- мікроклімат приміщень (температура, вологість, швидкість руху повітря та ін.);
- світловий режим (рівень освітленості житлових номерів, робочих місць, розподіл світла в приміщенні);
- акустичний режим (рівень голосності та якісні характеристики звуків, що виникають у приміщенні чи проникають у нього ззовні);
- просторові характеристики (величина й форма приміщення, наявність проходів по між устаткування, меблів та ін.).

Обсяг другого розділу має складати 25-30 сторінок.

**АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ РОЗДІЛ** курсового проекту виконується на основі матеріалів, зібраних під час дослідження та аналізу сучасного стану та розвитку готельно-ресторанного господарства (матеріали дослідження району будівництва, матеріали вивчення інженерних мереж на ділянці будівництва).

*Завданнями* розділу є виявлення студентами знань, здобутих відповідно до кваліфікаційних вимог:

- ✓ знати і вміти користуватися нормативними документами, які регламентують будівельну діяльність;
- ✓ вміти приймати самостійні інженерно-будівельні рішення (благоустрій території, конструктивні рішення будівлі, інженерні системи, дизайн приміщень);
- ✓ виконувати технологічні креслення.

Архітектурно-будівельний розділ передбачає розкриття наступних питань:

- розроблення плану розміщення закладу в містобудівній структурі;
- обґрунтування інженерно-будівельних рішень будівлі закладу;
- дизайнерські рішення з благоустрою території та оформлення інтер'єру приміщень для гостей закладу;

- заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища, виконання графічної частини проекту.

Обсяг третього розділу має складати 8-10 сторінок.

В ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНОМУ РОЗДІЛІ розкриваються питання щодо розробки раціональної організаційної структури закладу готельно-ресторанного господарства, розрахунок чисельності персоналу проектного закладу, складання графіків виходу на роботу та планування фонду заробітної плати.

З метою ефективної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства потрібна функціональна організаційна структура, тому студент має спроектувати організаційну структуру готелю з урахуванням організаційно-правової форми та категорії суб'єкта господарювання. Загальний метод подання структури готелю – це організаційна схема, тобто схема відносин підрозділів, де показано розташування кожної служби і посади в загальній організації готелю та розподіл повноважень і обов'язків.

Організаційна структура потрібна для ефективного виконання працівниками ключових функцій, визначення їх підзвітності, забезпечення належних зусиль з боку персоналу.

При проектуванні організаційної структури готелю та закладу ресторанного господарства необхідно обґрунтувати:

- функції, які виконуватиме підприємство (функції конкретизувати за змістом діяльності проектного підприємства);
- параметри організаційної структури (кількість рівнів управління і працівників, що підпорядковуватимуться певному менеджеру);
- кількість структурних підрозділів апарату управління;
- зв'язки між підрозділами.

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління підприємств готельно-ресторанного бізнесу є загальна чисельність та структура операційного і допоміжного персоналу.

Важливою складовою управління підприємством є формування штатного розпису.

Студент має засвоїти, що перед складанням штатного розпису підприємства потрібно виконати підготовчу роботу:

- визначити необхідну чисельність працівників проектного підприємства;
- спроектувати організаційну структуру підприємства.

Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу готельно-ресторанного закладу.

Поставлені завдання реалізують при розробленні плану з праці на підприємстві, який складається з планування:

- чисельності персоналу та складання штатного розпису;
- фонду оплати праці.



Чисельність персоналу готелю планують за категоріями: адміністративно-управлінський; виробничий (операційний); допоміжний. При плануванні чисельності персоналу потрібно визначити його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти).

Джерелами інформації для планування чисельності персоналу є результати розрахунків у інженерно-технологічному та організаційно-економічному розділах на основі:

- виробничої (експлуатаційної) програми готелю;
- виробничої програми закладу ресторанного господарства;
- проектування технологічних процесів виробництва і обслуговування в готелі, закладі ресторанного господарства та інших господарських підрозділах з визначенням робочих місць;
- встановленого режиму роботи підприємства і, зокрема, основних господарських підрозділів з надання додаткових послуг;
- організаційної структури підприємства з урахуванням взаємозв'язків ієрархії управління та структурних підрозділів.

Для розрахунку чисельності персоналу слід використовувати такі методи: нормативний і техніко-економічних розрахунків. Нормативний метод передбачає використання рекомендованих (середньо галузевих) норм витрат праці персоналу: нормативів чисельності, норм обслуговування, нормативів часу обслуговування. При розробці курсового проекту можна використовувати також норми витрат праці на аналогічних підприємствах або розраховані самостійно під час проходження виробничої практики.

При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу на основі відповідних норм кількість штатних одиниць певної посади визначають згідно із середньогалузевими нормами. Приклад розрахунку середньооблікової чисельності персоналу представлений в додатках Л, М.

При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу з використанням норм обслуговування її визначають за формулою:

$$Ч_{с.н} = Q_p / H_{обс} K_{зам}, \quad (3.1)$$

де  $Q_p$  – об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$H_{обс}$  – норма обслуговування;

$K_{зам}$  – коефіцієнт заміщення.

За допомогою коефіцієнта заміщення коригують явочну чисельність працівників з урахуванням відпусток, захворювань, інших неявок на роботу з поважних причин (у проекті доцільно прийняти  $K_{зам} = 1,1$ ).

В основу обґрунтування чисельності працівників методом техніко-економічних розрахунків покладено кількість робочих місць працівників окремих професій та режим роботи підприємства або певного структурного підрозділу, визначені в інженерно-технологічній частині проекту.

Порядок розрахунку цим методом передбачає визначення наявної ( $Ч_n$ ) та середньооблікової чисельності працівників ( $Ч_{с.н}$ ) за формулами відповідно:

$$Ч_{с.н} = Ч_n K_{зам}, \quad (3.2)$$

$$Ч_n = P_m (Г_p + Г_{н.з.о}) / \Phi P Ч_n, \quad (3.3)$$

де  $P_m$  – кількість робочих місць певної професії;

$Г_p$  – час роботи підприємства за тиждень згідно зі встановленим графіком роботи, год;

$Г_{н.з.о}$  – кількість годин, необхідних для підготовчих та заключних операцій на тиждень;

$\Phi P Ч_n$  – нормативний фонд робочого часу одного працівника на тиждень, год.

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства складають штатний розпис. Приклад посадової структури штатного розпису готелю наведено в додатку Н.

Штатний розпис підприємства є основою для розробки планового фонду оплати праці працівників.

Систему матеріального стимулювання праці персоналу готелю встановлюють за таким алгоритмом:

- вибір форм та систем оплати праці для кожної категорії працівників;
- обґрунтування планового фонду основної заробітної плати;
- формування системи додаткового стимулювання праці.

Плановий фонд основної заробітної плати складається з виплат за посадовими окладами, доплат і надбавок. План з праці на підприємстві слід розробляти з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (див. додаток О).

Розрахунок планового фонду основної заробітної плати як суми виплат тарифної частини оплати праці у формі посадових ставок і окладів, а також доплат і надбавок компенсуючого і стимулюючого характеру подано в додатку П.

У ВИСНОВКАХ наводиться перелік виконаних розрахунків, прийнятих рішень та ступень виконання курсового проекту, відповідність теми проекту, повнота її розкриття.

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:** вітчизняні та зарубіжні інформаційні джерела; статті у періодичних виданнях; матеріали конференцій, симпозіумів, семінарів; електронні джерела тощо.

**ДОДАТКИ:** допоміжний матеріал, необхідний для повноти сприйняття проекту: проміжні формули і розрахунки, таблиці допоміжних цифрових даних, протоколи і акти випробувань, впровадження, розрахунки економічного ефекту впровадження, інструкції та методики, схеми функціональної й організаційної структури, результати розрахунків на комп'ютері, інші матеріали, без яких порушується логічна цілісність проекту тощо.

Матеріали додатків не обмежуються по кількості. Орієнтиром для їх добору має бути доцільність використання з позицій повного і всебічного обґрунтування проведених досліджень.

Вимоги до оформлення курсового проекту наведено у додатку В.

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ курсового проекту складаються з плану поверху, на якому розташовано проектоване приміщення. Об'ємно-планувальне рішення поверху оформлюють у вигляді креслення-плану (масштаб 150; 1:100), на якому вказують взаємне розташування усіх приміщень поверху, проектоване приміщення з розміщенням устаткування або меблів, обмежувальні конструкції та конструктивні елементи будівлі всередині будівельного об'єму окремого поверху, дизайнерські рішення об'єкту.

Креслення мають відповідати вимогам ДСТУ Б А2.4-7-95. «Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень».

#### 4. ЗАХИСТ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ

Закінчений курсовий проект надається керівнику на рецензування. Якщо проект задовольняє вимогам, що були до нього висунуті, він допускається до захисту, про що керівник робить відповідний запис на титульному листі пояснювальної записки та кресленні.

Захист курсового проекту відбувається на засіданні комісії викладачів кафедри, склад якої затверджується розпорядженням завідуючого кафедрою.

Захист проекту виконується наступним чином: студент презентує креслення, робить 5-7 хвилинну доповідь про результати виконаної роботи, після чого відповідає на запитання. Відповіді мають бути чіткими і мають носити конкретний характер.

Оцінка проекту залежить від якості його виконання, вміння викласти зміст роботи і відповідей на питання, які характеризують глибину розуміння студентом розрахункових і графічних частин проекту. Розподіл балів, які отримують студенти за виконання курсового проекту та шкала оцінювання представлені в таблицях 4.1, 4.2.

Таблиця 4.1 – Розподіл балів, які отримують студенти за виконання курсового проекту

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума
до 60	до 30	до 10	100

Таблиця 4.2 – Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	відмінно
82–89	B	добре
74–81	C	задовільно
64–73	D	
60–63	E	
35–59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0–34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## **5. РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМАТИКА КУРСОВИХ ПРОЕКТІВ**

### **Проектування приміщень готельного господарства**

1. Проектування приймально-допоміжних приміщень 1-зіркового міні-готелю на 30 номерів.
2. Проектування основних адміністративних приміщень 3-зіркового готелю на 50 місць.
3. Проектування приміщень групи лобі 3-зіркового готелю на 70 місць.
4. Проектування основних господарсько-виробничих приміщень 4-зіркового готелю на 100 місць.
5. Проектування допоміжних адміністративно-управлінських приміщень 4-зіркового готелю на 100 місць.
6. Проектування інженерно-технічних приміщень 3-зіркового готелю на 50 місць.
7. Проектування приміщень вестибюльної групи 4-зіркового готелю на 40 номерів.
8. Проектування приміщень вестибюльної групи 4-зіркового готелю на 50 місць.
9. Проектування стандартного житлового поверху 3-зіркового готелю на 70 місць.
10. Проектування стандартного житлового поверху 2-зіркового готелю сезонного функціонування на 100 місць.
11. Проектування стандартного житлового поверху 2-зіркового мотелю на 50 місць.
12. Проектування приміщень поверхового обслуговування для 4-зіркового готелю на 300 місць.
13. Проектування приміщень поверхового обслуговування для 4-зіркового готелю на 100 місць.
14. Проектування приміщень приймально-вестибюльної групи для 1-зіркового готелю на 50 місць.
15. Проектування приміщень для розважального обслуговування для 4-зіркового готелю на 300 місць.
16. Проектування приміщень інформаційно-пізнавального обслуговування для 5-зіркового готелю на 200 місць.
17. Планування приміщень для надання фізкультурно-оздоровчих послуг на зимовий період для туристичного готелю на 500 місць.
18. Планування та проектування приміщень туристсько-спортивного призначення для засобу розміщення на 300 місць.
19. Планування та проектування приміщень туристсько-спортивного призначення для готелю на 250 місць.
20. Проектування приміщень ділового призначення у 5-зірковому готельно-ресторанному комплексі на 200 місць.

21. Проектування приміщень для нестандартних додаткових послуг при 5-зірковому готельно-ресторанному комплексі на 500 місць.

21. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень для 5-зіркового готелю на 500 місць.

### **Проектування закладів ресторанного господарства при готелях**

22. Проектування приміщень для надання додаткових послуг рестораном у 3-зірковому готелі на 200 місць.

23. Проектування складської групи приміщень ресторану при 4-зірковому готелю на 300 місць.

24. Проектування холодного цеху ресторану у 4-зірковому готелі на 250 місць.

25. Проектування гарячого цеху ресторану у 5-зірковому готелі на 500 місць.

26. Проектування гарячого цеху кафе у 1-зірковому готелі на 100 місць.

27. Проектування приміщень для відвідувачів у закладі ресторанного господарства у 3-зірковому готелю на 150 місць.

28. Проектування торговельних приміщень бару при вестибюлі 3-зіркового готелю на 120 місць.

29. Проектування виробничих приміщень бару на житловому поверсі у 4-зірковому готелі на 200 місць.

30. Проектування допоміжних приміщень їдальні у 1-зірковому готелі на 250 місць.

31. Проектування торговельних приміщень ресторану у 4-зірковому готелі на 400 місць.

32. Проектування поверхового бару у 4-зірковому готелі на 500 місць.

33. Проектування цеху з доробки напівфабрикатів для ресторану 3-зіркового готельно-ресторанного комплексу на 200 місць.

34. Проектування мийних відділень ресторану у 3-зірковому готелі на 100 місць.

35. Проект доготівельних цехів у ресторані класу-люкс при готелі 5 зірок.

### **Реконструкція об'єктів готельно-ресторанного господарства**

36. Реконструкція приміщень для надання послуг у ресторані при готелі (розглянути на конкретному прикладі).

37. Реконструкція торговельної групи приміщень ресторану у готельно-ресторанному комплексі на 300 місць (розглянути на конкретному прикладі).

38. Реконструкція роздавальної у ресторані при 3-зірковому готелі на 300 місць (розглянути на конкретному прикладі).

39. Реконструкція складської групи приміщень закладів ресторанного господарства у 3-зірковому готелі на 200 місць (розглянути на конкретному прикладі).

40. Реконструкція виробничих приміщень закладу ресторанного господарства у 1-зірковому готелю на 200 місць (розглянути на конкретному прикладі).

41. Реконструкція житлових приміщень готелю (розглянути на конкретному прикладі).

42. Реконструкція вестибюльної групи готелю (розглянути на конкретному прикладі).

43. Реконструкція торгівельних приміщень вестибюльної групи готелю з метою покращення обслуговування та поширення номенклатури послуг (розглянути на конкретному прикладі).

44. Реконструкція господарсько-виробничих приміщень готелю з метою удосконалення організації роботи (розглянути на конкретному прикладі).

45. Реконструкція допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення готельно-туристичного комплексу (розглянути на конкретному прикладі).

46. Реконструкція мийних столового та кухонного посуду ресторану у готельному комплексі (розглянути на конкретному прикладі).

47. Реконструкція приміщень приймально-вестибюльної групи готельного комплексу (розглянути на конкретному прикладі).

48. Перепланування та реконструкція житлових номерів готельного комплексу з метою підвищення класності готелю (розглянути на конкретному прикладі).

49. Реконструкція адміністративних приміщень готелю з метою покращення процесу обслуговування (розглянути на конкретному прикладі).

50. Реконструкція приміщень побутового обслуговування у готелі з метою удосконалення процесу надання послуг (розглянути на конкретному прикладі).

## **СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ**

### **Основні джерела**

#### **Законодавча та нормативна література**

1. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
3. ДСТ 30523-97. Послуги громадського харчування.
4. ДСТУ 3279-95. «Стандартизація послуг. Основні положення».
5. ДБН В 2.2-20 2008. Готелі. Будинки і споруди.
6. ДБН В.22.-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).

#### **Додаткова нормативна документація**

7. ДБН А 22-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
8. ДБН А2 3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
9. ДБН А3.1.-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
10. ДБН В2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
11. ДБН В2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
12. ДБН В22-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруд
13. ДБН 360.92\*\* (зі змінами №1-10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
14. ДСТУ Б А2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
15. ДСТУ Б А2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва, правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
16. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
17. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
18. СНиП 2.04.05-91. Отопление, вентиляция и кондиционирование.
19. СанПін 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПін).

#### **Основні підручники та навчальні посібники**

20. Байлик С. И. Проектирование и эксплуатация гостини / С. И. Байлик. К.: Альтерпресс, 2002. – 374 с.
21. Проектування готелів : навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал [та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

22. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал [та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

23. Технологічне проектування підприємств харчування: навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк [та ін.]. – Харків: ДОДХДУХТ, 2005. – 295 с.

24. Шильман Л. З. Дипломное проектирование предприятий питания / Л. З. Шильман. – Саратов: Гос. агр. ун-т им. Вавилова, 2001. – 368 с.

### **Додаткова література**

25. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація: навч. посіб. / В. Г. Банько. – К.: Центр інформаційних технологій. – 2006. – 292 с.

26. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 472 с.

27. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П'ятницька. – К.: Київ, нац. торг. екон. ун-т, 2005. – 632 с.

28. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – М.: Профобриздат, 2003. – 207с.

29. Наказ Міністерства економіки від 03.01.2003 за № 2 «Рекомендовані нормами технічного оснащення закладів громадянського харчування».

30. Періодичні видання: «Бізнес», «Готельно-ресторанний бізнес», «Питание и общество», «Ресторатор», «Ресторанная жизнь», «ОТЕЛЬ», «Гостинница и ресторан: бизнес и управление», «Гурмань».

31. Офіційний сайт Міністерства економіки України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/>.

32. Офіційний сайт Всеукраїнського Союзу асоціацій, підприємств та організацій туристичної сфери «УкрСоюзТур» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.travel.com.ua>.

33. Українська інформаційна система [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.utis.com.ua>.



**ЗРАЗОК ТИТУЛЬНОГО АРКУША**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

Факультет менеджменту  
Кафедра туризму і готельного господарства

**КУРСОВИЙ ПРОЕКТ**

з дисципліни «ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

на тему: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Студента (ки) \_\_\_\_\_ курсу \_\_\_\_\_ групи  
напряму підготовки \_\_\_\_\_  
спеціальності \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

Керівник \_\_\_\_\_  
(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Національна шкала \_\_\_\_\_  
Кількість балів: \_\_\_\_\_ Оцінка: ECTS \_\_\_\_\_

ХАРКІВ – 20 \_\_

## **ПРИКЛАДИ ПЛАНІВ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ**

### **Тема. ПРОЕКТУВАННЯ ПЕРШОГО ПОВЕРХУ ТРИЗІРКОВОГО МІНІ-ГОТЕЛЮ**

#### **ВСТУП**

#### **1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ ПРИЙМАЛЬНО-ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ ГОТЕЛІВ**

#### **2. ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ**

2.1 Проектування складу та площі вестибюльної групи приміщень проектованого міні-готелю

2.2 Розрахунки складу та площі торговельних приміщень ресторану міні-готелю

2.3 Об'ємно-планувальне рішення першого поверху готелю

2.4 Організація обслуговування споживачів у проектованому міні-готелі

#### **3. АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНЕ ПРОЕКТУВАННЯ**

3.1 Інженерно-будівельні рішення закладу

3.2 Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища

#### **4. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗДІЛ**

4.1 Розробка раціональної організаційної структури готелю

4.2 Розрахунок чисельності персоналу міні-готелю та планування фонду заробітної плати

#### **ВИСНОВКИ**

#### **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

ДОДАТКИ (у т.ч. графічна частина – план першого поверху міні-готелю з розташуванням меблів та устаткування)

### **Тема. ПРОЕКТУВАННЯ СТАНДАРТНОГО ЖИТЛОВОГО ПОВЕРХУ ТРИЗІРКОВОГО ГОТЕЛЮ НА 70 МІСЦЬ**

#### **ВСТУП**

#### **1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ ПРИЙМАЛЬНО-ЖИТЛОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛІВ**

#### **2. ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ.**

2.1 Розрахунок якісного та кількісного складу житлового фонду готелю

2.2 Розрахунок площі житлових номерів різної категорії

2.3 Об'ємно-планувальне рішення першого поверху готелю

2.4 Організація обслуговування житлового поверху у проектованому готелі

#### **3. АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНЕ ПРОЕКТУВАННЯ**

3.1 Розроблення попередніх концептуальних архітектурних пропозицій

3.2 Пропозиції щодо дизайну житлових номерів

3.3 Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища

#### 4. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗДІЛ

4.1 Розроблення раціональної організаційної структури готелю

4.2 Розрахунок чисельності персоналу готелю та планування фонду заробітної плати

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ (у т.ч. графічна частина – план типового житлового поверху готелю та планувальне рішення окремих номерів житлового поверху)

#### **Тема. ПРОЕКТУВАННЯ ГАРЯЧОГО ЦЕХУ РЕСТОРАНУ У П'ЯТИЗІРКОВОМУ ГОТЕЛІ НА 500 МІСЦЬ**

ВСТУП

1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ ДОГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛЯХ

2. ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ

2.1 Проектування виробничої програми цеху і прогнозування погодинної динаміки реалізації страв

2.2 Проектування технологічних ліній виробництва готової продукції та розробка схем виробничого процесу

2.3 Обґрунтування вибору технологічного та розрахунок допоміжного устаткування цеху, та визначення площі цеху

2.4 Об'ємно-планувальне рішення гарячого цеху з розташуванням устаткування в плані першого поверху готелю

3. АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНЕ ПРОЕКТУВАННЯ

3.1 Інженерно-будівельні рішення закладу

3.2 Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища

4. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗДІЛ

4.1 Розроблення раціональної організаційної структури ресторану

4.2 Розрахунок чисельності персоналу гарячого цеху та складання графіку праці та відпочинку

4.3 Планування фонду заробітної плати працівників гарячого цеху

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ (у т.ч. графічна частина – план виробничих приміщень з розташуванням устаткування у гарячому цеху ресторану)

#### **Тема. РЕКОНСТРУКЦІЯ ГОТЕЛЮ 2\*\* У МІСТІ ХАРКІВ**

ВСТУП

1. СУЧАСНИЙ СТАН РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ В УКРАЇНІ

1.1 Дослідження ринку послуг в готельній сфері

1.2 Теоретичні основи й вимоги до проектування та функціональної організації роботи вестибюльної групи приміщень готелів

1.3 Вимоги до функціональної та планувальної організації житлового номера у готелях

## 2. МОДЕЛЮВАННЯ СЕРВІСНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЮ, ЩО РЕКОНСТРУЮЄТЬСЯ

2.1 Характеристика підприємства

2.2 Характеристика приміщень готелю, що реконструюється

2.2.1 Характеристика приміщень вестибюльної групи в готелі

2.2.2 Характеристика житлової групи приміщень в досліджуваному готелі

2.2.3 Характеристика блоку адміністративно-господарських приміщень у готелі

2.2.4 Характеристика блоку приміщень ресторанного господарства при готелі

## 3. ЗАХОДИ ЩОДО РЕКОНСТРУКЦІЇ ТА ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ КОМФОРТНОСТІ ГОТЕЛЮ

### 4. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗДІЛ

4.1 Розроблення раціональної організаційної структури готелю

4.2 Розрахунок чисельності персоналу готелю та планування фонду заробітної плати

### ВИСНОВКИ

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ (у т.ч. графічна частина – план першого поверху готелю з розташуванням приміщень громадського призначення)

**ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ**

Курсовий проект оформлюється згідно вимогам ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення»

Курсовий проект оформлюється на папері формату А4 (297х210), включаючи таблиці і рисунки у друкованому (комп'ютерному) вигляді. Графічна частина проекту може бути представлена 1-2 аркушами таблиць, графіків, схем і іншого ілюстративного матеріалу як на ватмані формату А 1 (841х 594) мм, так і у вигляді демонстраційного матеріалу формату А4.

Проект друкують за допомогою текстового редактора Microsoft Word, текст виконується шрифтом Times New Roman розміром 14 пт, через півтора інтервалу на одній стороні аркуша. На кожному аркуші повинні бути поля: верхнє і нижнє – 20 мм, ліве – 30 мм, праве – 15 мм. Абзацний відступ має бути однаковим упродовж усього тексту і дорівнювати 5 знакам. Формули, знаки, виконують у відповідному додатку Word.

Зміст курсового проекту відображається планом. Заголовки структурних частин роботи «ЗМІСТ», «ВСТУП», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ», «ДОДАТКИ» друкують великими літерами симетрично до тексту. Крапку в кінці заголовка не ставлять.

Заголовки розділів і підрозділів варто починати з абзацу (рівно п'ятьом знакам) і друкувати малими літерами, крім першої заголовної, не підкреслюючи, без крапки наприкінці. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою. Переніс слів заголовка не допускається.

Відстань між заголовком та текстом має дорівнювати двом інтервалам.

Кожну структурну частину роботи треба починати з нової сторінки.

Сторінки роботи варто нумерувати арабськими цифрами, дотримуючи наскрізної нумерації. Номер сторінки ставлять у правому верхньому куті сторінки без крапки наприкінці. Титульний аркуш включають у загальну нумерацію сторінок. Номер сторінки на титульному аркуші не ставлять. Ілюстрації і таблиці, що розташовані на окремих сторінках, список використаних джерел і додатки також включають в загальну нумерацію сторінок тексту.

Розділи мають мати порядкову нумерацію в межах роботи і позначатися арабськими цифрами без крапки. Підрозділи мають мати порядкову нумерацію в межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, розділених крапкою. В кінці номеру підрозділу має бути крапка, наприклад: «2.3.» (третій підрозділ другого розділу).

Ілюстрації (рисунки, графіки, схеми, діаграми) варто розташовувати в роботі безпосередньо після тексту, у якому вони згадуються вперше, чи на наступній сторінці. На всі ілюстрації мають бути дані посилання в тексті, назву ілюстрації поміщають під нею. Ілюстрації позначаються словом «Рис.» і нумеруються послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих в додатках. Номер ілюстрації складається з номеру розділу і порядкового номеру ілюстрації, розділених крапкою. Наприклад: Рис. 1.2 – Динаміка завантаженості залу

ресторану (другий рисунок першого розділу).

Цифровий матеріал, зазвичай, оформляють у вигляді таблиць. Зразок такого оформлення наведено у таблиці В.1.

Таблиця В.1 – Тематичний заголовок

Найменування	Заголовки граф	Заголовки граф	Заголовки граф	Заголовки граф

Таблицю варто розташовувати безпосередньо після тексту, у якому вона згадується вперше, чи на наступній сторінці так, щоб її зручно було розглядати. Якщо таке розташування неможливо, таблицю розміщують так, щоби для її вивчення записку повернути за годинниковою стрілкою. На всі таблиці мають бути посилання в тексті.

Таблиці нумерують послідовно (за винятком тих, що подані у додатках) в межах розділу арабськими цифрами. Номер складається з номеру розділу і порядкового номера таблиці, розділених крапкою. Слово «Таблиця» і заголовок починаються з великих букв. Якщо рядки графі таблиці виходять за формат сторінки, таблицю поділяють на частини, поміщуючи одну частину під іншою чи поруч, чи переносячи частину таблиці на наступну сторінку. Слово «Таблиця» вказують один раз ліворуч над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть: «Продовження таблиці» з вказівкою номера таблиці. Заголовки граф таблиці мають починатися з великих букв, а підзаголовки – з малих, якщо вони становлять одне речення із заголовком, та з великих, якщо вони мають самостійне значення. Наприкінці заголовків і підзаголовків таблиць крапки не ставлять. Заголовки і підзаголовки граф вказують в однині. У разі повторення у графі тексту, який складається з одного слова, його можна замінити лапками. Якщо текст повторюється і складається з двох або більше слів, при першому повторенні його замінюють словом «те саме», а далі – лапками. Якщо цифрові дані в рядку таблиці не наводяться, в ній ставиться риска.

Перед перерахуваннями, що є присутнім у тексті, ставлять двокрапку. Позиції перерахування оформляються як комп'ютерний маркірований список. Для подальшої деталізації перерахування варто використовувати багаторівневі маркіровані списки.

Формули розташовують безпосередньо після згадування в тексті, посередині сторінки. Вище і нижче формули має бути залишено не менше одного вільного рядка. Номер формули, що складається з розділених крапкою номеру розділу і порядкового номеру формули в розділі:

$$Ч_{с.н} = Q_p / H_{обс} K_{зам}, \quad (В.1)$$

де  $Q_p$  – об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$H_{обс}$  – норма обслуговування;

$K_{зам}$  – коефіцієнт заміщення.

Примітки до тексту і таблиць, в яких вказують довідкові і пояснювальні дані, нумерують послідовно в межах однієї сторінки. Якщо приміток на одно-

му аркуші декілька, то після слова «Примітки» ставлять двокрапку, наприклад:

Примітки:

1. ....

2. ....

Якщо є одна примітка, то її нумерують і після слова «Примітка» ставлять крапку.

Усі запозичені з друку цитати, фактичні дані, нормативні й інші матеріали повинні супроводжуватися посиланнями на відповідні джерела. Посилання приводяться в квадратних дужках, із вказівкою порядкового номера джерела в списку використаних джерел, а також із зазначенням використаних сторінок, якщо джерело має досить багато сторінок, наприклад [5, С. 12-15]. У списку використаних джерел приводиться докладний перелік усіх використаних джерел: прізвище і ініціали автора, найменування роботи (книги, статті), місце видання, видавництво, рік видання, кількість сторінок за ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 «Бібліографічний запис, бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання».

Джерела можна розміщувати в списку одним з таких способів: в порядку появи посилань у тексті (найбільш зручний для користування), в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків, в хронологічному порядку.

Додатки варто оформляти як продовження роботи на наступних її сторінках. Тексту додатків передуює аркуш з назвою «ДОДАТКИ». Кожний додаток починається з нової сторінки, має заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої прописної симетрично щодо тексту. Над заголовком в правому верхньому куті сторінки друкують слово «ДОДАТОК» і велику літеру, що позначає цей додаток. Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, наприклад, «ДОДАТОК А».

Текст кожного додатка за необхідності може бути поділений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатка. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку, наприклад, А.2 – другий розділ додатка А; В.3.1 – підрозділ 3.1 додатка В.

Ілюстрації, таблиці і формули, які розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: рис. Д.1.2 – другий рисунок першого розділу додатка Д; формула (А.1) – перша формула додатка А.

У курсовому проекті не рекомендується вести виклад від першої особи однини: «Я спостерігаю», «Я вважаю», «Мені здається» та ін. – чи множини: «Ми отримуємо», «Ми спостерігаємо», «Ми маємо», тощо. Допускаються звороти із збереженням першої особи множини, в яких включається займенник «ми», тобто вживаються означено – особові речення: «спостерігаємо», «встановлюємо», «маємо на увазі» та ін.

В окремих випадках можна використовувати вирази: «на наш погляд», «на нашу думку», або «на думку автора курсової роботи», або «на основі зробленого аналізу можна стверджувати.....», або «дають підстави вважати, робити висновки....» та ін.

При згадуванні в тексті прізвищ (вчених, дослідників, діячів галузі) їх ініціали, зазвичай, ставляться перед прізвищем.

Курсовий проект виконується відповідно до цих методичних вказівок, інакше його не буде допущено до захисту; має бути виконаний і поданий на кафедру не пізніше зазначеної у навчальному плані дати.

## **ПРИКЛАД ВИКОНАННЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ**

**Тема:** ПРОЕКТУВАННЯ ОВОЧЕВОГО ЦЕХУ РЕСТОРАНУ У  
П'ЯТИЗІРКОВОМУ ГОТЕЛІ НА 200 МІСЦЬ

### **ВСТУП**

#### **1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ**

#### **2. ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ**

2.1 Проектування виробничої програми цеху і прогнозування погодинної динаміки реалізації страв

2.2 Проектування технологічних ліній виробництва напівфабрикатів та розробка схем виробничого процесу

2.3 Визначення чисельності виробничого персоналу цеху та відокремлення робочих місць

2.4 Обґрунтування режиму роботи цеху

2.5 Обґрунтування вибору технологічного і розрахунок допоміжного устаткування цеху та визначення площі цеху

2.6 Організація роботи цеху

#### **3. АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНЕ ПРОЕКТУВАННЯ**

3.1 Об'ємно-планувальне рішення овочевого цеху з розташуванням устаткування в плані першого поверху готелю

3.2 Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища

#### **4. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗДІЛ**

4.1 Розроблення раціональної організаційної структури ресторану

4.2 Розрахунок чисельності персоналу овочевого цеху та складання графіку праці та відпочинку

4.3 Планування фонду заробітної плати працівників гарячого цеху

### **ВИСНОВКИ**

### **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

Додатки (графічна частина – план першого поверху готелю з розташуванням устаткування у овочевому цеху ресторану)

**У вступі** студент обґрунтовує актуальність теми, формулює данні, які необхідно вирішити під час виконання проекту.

Студент має розкрити, що сьогодні проектування розглядається як процес, що розвивається у часі. Воно за своєю суттю є інформаційною підготовкою перебудови дійсності. Ця зміна має бути об'єктивною, запланованою, ефективною, доцільною.

Викладаються основні напрямки розвитку проектування у сучасних умовах та підходи до перспективного розвитку галузі, коротко характеризуються сучасний стан проблеми, що розробляється в курсовому проекті, відображається актуальність теми з погляду значення організації роботи овочевого цеху в сервісно-виробничому процесі закладу.



У розділі **теоретичні основи проектування** студент надає основні теоретичні аспекти проектування та організації роботи заготівельних цехів взагалі та овочевого цеху зокрема.

У розділі **технологічне проектування** виконуються всі технологічні розрахунки необхідні для просторового моделювання сервісно-виробничого процесу виготовлення напівфабрикатів у овочевому цеху ресторану проектового готелю. Для цього студент має виконати низку технологічних розрахунків:

- розробити виробничу програму, для чого слід визначити прогнозовану динаміку завантаження залу ресторану, кількість страв, що реалізуються у залі протягом дня, кількість іншої продукції власного виробництва та купованих товарів,
- скласти структурно-виробничу схему проектового закладу,
- схему виробничого процесу овочевого цеху (див таблиці Г.1-Г3, рис. Г1).

Таблиця Г.1 – Прогнозована динаміка завантаженості залу ресторану на 200 місць

Години роботи, год.	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Наповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів, осіб

Таблиця Г.2 – Прогнозована кількість страв для ресторану на 200 місць

Зал	Кількість відвідувачів за день	Коефіцієнт вживання страв				
		m загалом	m <sub>хз</sub> закусок	m <sub>с</sub> супів	m <sub>2стр.</sub> II страв	m <sub>сл</sub> солодких страв
Ресторан						

Таблиця Г.3 – Норми споживання іншої продукції власного виробництва і купованих товарів на загальну кількість відвідувачів для залу ресторану у 5-зірковому готелі на 200 місць

Види продукту (виробу)	Одиниця вимірювання	Норми	Кількість продуктів на X відвідувачів
Гарячі напої:	л/пор	0,05	
в тому числі: чай		0,01	
кава		0,03	
какао		0,01	
Та ін.			

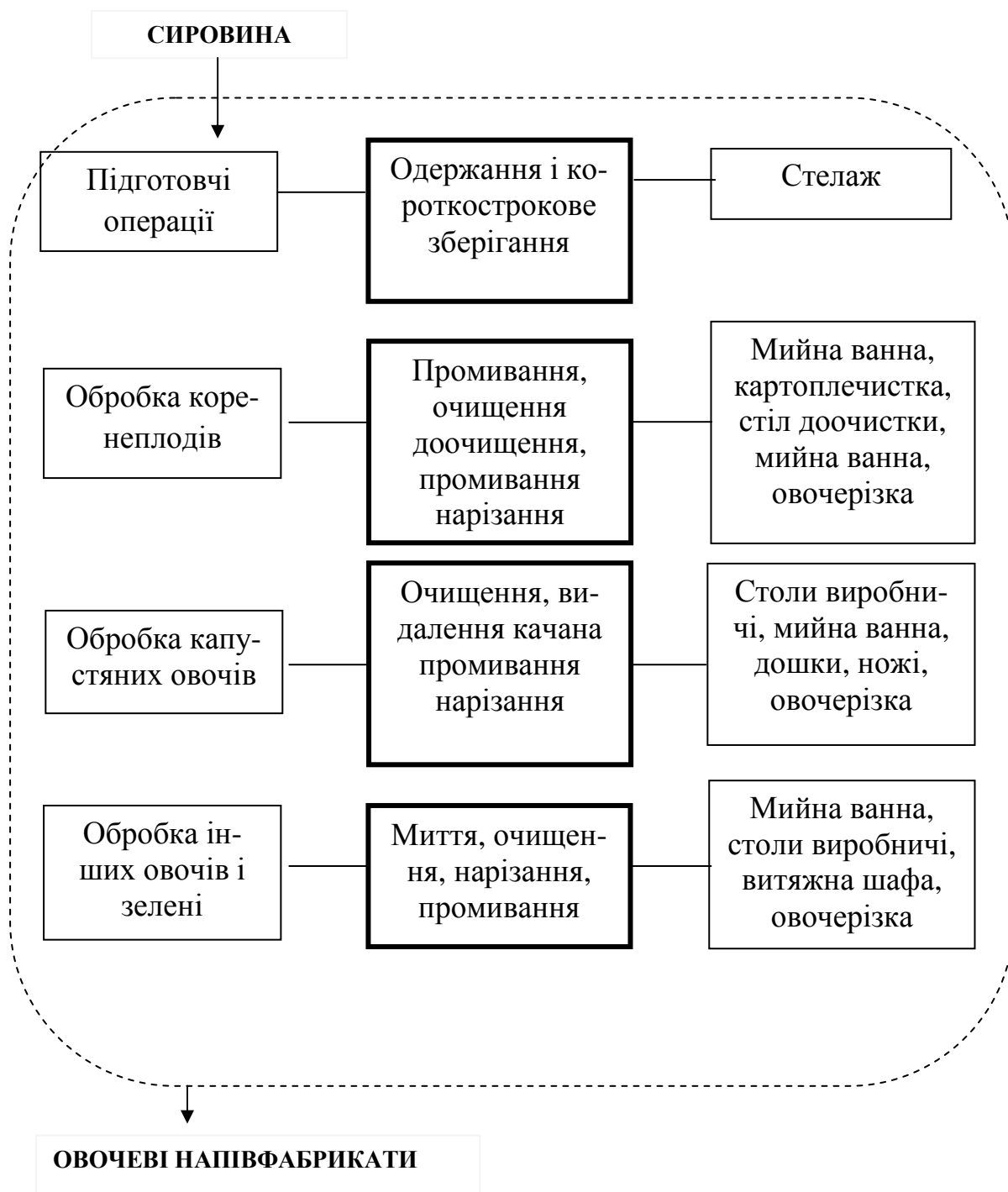


Рис. Г.1 – Приблизна схема виробничого процесу овочевого цеху

Під час складання виробничої програми необхідно враховувати рекомендований порядок запису страв, а саме:

### **1. Холодні страви і закуски**

Рибна гастрономія.

Холодні рибні страви.

Салати та вінегрети.

Холодні страви з м'яса.

Домашня птиця та дичина холодні.

Кисломолочні продукти.

## **2. Гарячі закуски**

### **3. Супи**

Прозорі.

Заправні.

Пюреподібні.

Молочні, холодні, молочні.

### **4. Другі страви**

Рибні гарячі: з риби відвареної, припущеної, жареної, запеченої.

М'ясні гарячі: з м'яса відвареного, жареного, запеченого.

З субпродуктів.

З домашньої птиці та дичини.

Страви з овочів, круп, бобових, макаронних та мучних виробів.

Страви з яєць та сиру.

### **5. Солодкі страви**

Гарячі.

Холодні.

Фрукти, ягоди натуральні та в сиропі.

### **6. Гарячі напої**

### **7. Холодні напої власного виробництва**

### **8. Мучні кулінарні та кондитерські вироби**

Фірмові страви вказуються на початку виробничої програми. В виробничій програмі спеціалізованих підприємств спочатку записують страви, які є предметом спеціалізації (в шашличній – шашлик, в кафе – кава та ін.). Виробнича програма оформлюється у таблиці Г.4.

Таблиця Г.4 – Виробнича програма ресторану на 200 місць

<b>№ рецептури за збірником рецептур, т.к.</b>	<b>Найменування страви</b>	<b>Вихід страв, г</b>	<b>Кількість страв</b>

При розробці виробничої програми закладу враховується сезонність, контингент споживачів, національні смаки, специфіка підприємств, географічні та інші фактори.

Виробнича програма розробляється для ресторанів на один день, у якій слід:

- враховувати національні особливості основної групи тих, що мешкають у готелі та харчуються у ресторані, та забезпечити раціональне співвідношення основних харчових речовин;
- забезпечити різноманітність страв, продуктів, способів їхньої обробки протягом тижня;
- забезпечити певну вартість обіду (сніданку, вечері).
- раціони харчування для різних груп мешканців готелю надавати в рекомендованій кількості варіантів.

Таблиця Г.5 – Виробнича програма та вихід напівфабрикатів овочевого цеху (приклад)

Сировина	Добова кількість, кг	Технологічна обробка	% відходу	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка	Призначення напівфабрикатів
Картопля	105,0	Мийка, очищення	20	84,0	Нарізання	Очищення та нарізання для гарнірів і супів
та ін.						

Згідно з виробничою програмою та схемою виробничого процесу в овочевому цеху слід відокремити технологічні лінії з обробки сировини та надати їхню характеристику із зазначенням необхідного обладнання. Технологічні лінії механічної обробки сировини проектується так, щоб процес обробки окремих видів продуктів був найкоротшим, а траєкторії руху сировини не перетинались між собою і не мали зворотного руху.

### Приклад

В овочевому цеху передбачаємо три лінії обробки сировини:
– Лінія обробки картоплі, коренеплодів, призначена для ....., відповідно до цього необхідно встановити таке устаткування.....;
– ...

Для зберігання напівфабрикатів і швидкопсувних продуктів слід підібрати холодильну шафу, для чого виконати необхідні розрахунки та оформити їх у таблиці Г.6.

Таблиця Г.6 – Розрахунок кількості сировини і напівфабрикатів, що підлягає зберіганню в холодильній шафі

Найменування сировини і напівфабрикатів	Кількість сировини і напівфабрикатів на ½ зміни, кг

Розрахунок і підбір мийних ванн, що використовуються для промивки продуктів, зберігання обчищеної картоплі у воді, та інших операцій виконується за спеціальними формулами та оформлюється у таблиці Г.7.

Таблиця Г.7 – Розрахунок об'єму мийних ванн

Продукти, що піддаються миттю	Кількість продуктів, кг	Норма витрат води, л	Тривалість обробки, мін	Оборотність ванни	Розрахунковий об'єм, дм <sup>3</sup>	Об'єм, що приймається, дм <sup>3</sup>	Тип, марка	Кількість, од.
Промивка коренеплодів								
Зберігання очищеної картоплі								
І та ін.								
Разом								

Розрахунок і підбір виробничих столів ведеться по кількості працівників одночасно зайнятих на окремих операціях та за нормою довжини стола на одного працівника, користуючись додатком Л.

Усі види устаткування можна підібрати і без розрахунку за умовами технологічного процесу. Приклад добору механічного устаткування наведено в таблиці Г.8.

Таблиця Г.8 – Організація механічної обробки сировини в овочевому цеху

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	Кількість сировини, кг	Кількість людино-годин	Години виконання робіт, год, хв	Кваліфікація працівника
Обробка бульбоплодів та коренеплодів	Обробляння картоплі	62,1	3,3	7.00-8.42	II розряд
	Обробляння коренеплодів	3,4	0,2	13.00-14.00	II розряд
Та ін.					
Разом витрати			Σ		II розряд
			Σ		III розряд
			Σ		IV розряд
			Σ		V розряд
			Σ		VI розряд

Основою для підбору устаткування є:

- кількість сировини в партії, що обробляється за один раз;
- функціональність та продуктивність устаткування;
- вартість, енергоємність, габаритність;
- зручність та безпечність в експлуатації й обслуговуванні.

Підбір устаткування здійснюють на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського

харчування» і оформлюють у вигляді структурно-технологічних схем виробництва для заготівельних цехів. Обираючи устаткування, перевагу слід надавати вітчизняним зразкам; встановлення імпортного устаткування передбачають у тому випадку, якщо воно за тими чи іншими показниками переважає вітчизняне, або якщо подібне в Україні не викуповують. Технічну характеристику устаткування визначають за каталогом фірм-постачальників торговельно-технічного устаткування, що працюють на ринку України, або за довідниковою літературою. Об'єднання технологічних операцій в робочі місця, ділянки, цехи можливе лише при виконанні вимог СанПіН 42-123-5777-91.

Проведені розрахунки в подальшому дозволяють визначити площу цехів в таблиці Г.9.

Таблиця Г.9 – Визначення площі овочевого цеху

Необхідне устаткування				Кількість одиниць	Площа устаткування, м <sup>2</sup>
Тип	Продуктивність, марка	Габаритні розміри, мм			
		довжина	ширина		
Ванна мийна	SP	700	700	1	0,5
Стіл виробничий та ін.	ATUS ЄВРОС- ТАНДАРТ	1400	700	1	1,02
Разом площа устаткування					Σ
Площа цеху					Su

**У розділі архітектурно-будівельне проектування** розробляють об'ємно-планувальне рішення овочевого цеху.

Загальна площа ресторану визначається за нормами на проектування закладів ресторанного господарства, що наведені у ДБН В.2.2-25:2009.

Далі студент приймає рішення стосовно кількості поверхів у ресторані та на якому буде розташовано овочевий цех. Виконує компоновочне рішення поверху ресторану, на якому планується овочевий цех з розташуванням устаткування в ньому.

При виконанні компоновочного рішення враховуються основні вимоги до організації роботи овочевого цеху у проєктованому ресторані із забезпеченням функціональних зв'язків з іншими приміщеннями ресторану.

Овочевий цех розміщують, зазвичай, у тій частині закладу, де знаходиться комора овочів, щоб транспортувати сировину, минаючи загальні виробничі коридори. Цех має мати зручний горизонтальний або вертикальний зв'язок з холодним і гарячим цехами, у яких завершується виготовлення кулінарної продукції.

Усе устаткування в цеху має розташовуватися за ходом технологічного процесу.

Студент вказує яке устаткування, інвентар та пристрої використовуються на кожному робочому місці на кожній технологічній лінії та визначає заходи

щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки в овочевому цеху.

**У організаційно-економічному розділі** слід визначити чисельність виробничого персоналу на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день (зміну) та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції, або коефіцієнту трудомісткості страв (додаток І)

На підставі розрахунку чисельного складу цеху складається графік виходу працівників на роботу, приклад якого наведено в таблиці Г.10.

Таблиця Г.10 – Графік виходу на роботу кухарів овочевого цеху

Найменування виробничих приміщень	Посада і розряд	Дні місяця													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Овочевий цех	Кухар IV р.	8 <sup>00</sup> - 19 <sup>30</sup>	В	8 <sup>00</sup> - 19 <sup>30</sup>	В	8 <sup>00</sup> - 19 <sup>30</sup>	В	8 <sup>00</sup> - 19 <sup>30</sup>	В	8 <sup>00</sup> - 19 <sup>30</sup>	В	8 <sup>00</sup> - 19 <sup>30</sup>	В	8 <sup>00</sup> - 19 <sup>30</sup>	В
	Кухар III р.	10 <sup>30</sup> - 22 <sup>00</sup>	В	10 <sup>30</sup> - 22 <sup>00</sup>	В	10 <sup>30</sup> - 22 <sup>00</sup>	В	10 <sup>30</sup> - 22 <sup>00</sup>	В	10 <sup>30</sup> - 22 <sup>00</sup>	В	10 <sup>30</sup> - 22 <sup>00</sup>	В	10 <sup>30</sup> - 22 <sup>00</sup>	В
	Кухар VI р.	В	8 <sup>00</sup> - 19 <sup>30</sup>	В	8 <sup>00</sup> - 19 <sup>30</sup>	В	8 <sup>00</sup> - 19 <sup>30</sup>	В	8 <sup>00</sup> - 19 <sup>30</sup>	В	8 <sup>00</sup> - 19 <sup>30</sup>	В	8 <sup>00</sup> - 19 <sup>30</sup>	В	8 <sup>00</sup> - 19 <sup>30</sup>
	Кухар III р.	В	10 <sup>30</sup> - 22 <sup>00</sup>	В	10 <sup>30</sup> - 22 <sup>00</sup>	В	10 <sup>30</sup> - 22 <sup>00</sup>	В	10 <sup>30</sup> - 22 <sup>00</sup>	В	10 <sup>30</sup> - 22 <sup>00</sup>	В	10 <sup>30</sup> - 22 <sup>00</sup>	В	10 <sup>30</sup> - 22 <sup>00</sup>

Після складання графіку на роботу студент має встановити плановий фонд основної заробітної плати, що складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок. План з праці на підприємстві розроблюється з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт.

**Графічна частина проекту** виконується олівцем або за допомогою прикладних програм Microsoft Office (AutoCAD LT, ArchiCAD, CorelDRAW и др.).

Для виконання графічної частини проекту студенту слід користуватися вимогами ЄСКД (єдина система конструкторської документації) та ЄСТД (єдина система технологічної документації) які охоплюють діючі правила виконання та оформлення графічної частини курсового та дипломного проектування.

На аркуші будь-якого формату виконується рамка на відстані 5 мм від 3-х боків, а від лівого краю – 20 мм.

Відповідно до вимог ГОСТ 21.103-78 на аркушах креслення виконується основний надпис за формою штампу, в якому вказується:

- в графі 1 – тема курсового проекту;
- в графі 2 – місто забудови проектного закладу;
- в графі 3 – найменування розділу проекту;
- в графі 4 – виконавці проекту, консультанти, керівники;
- в графі 5 – прізвище, ім'я, по-батькові виконавців, керівника;
- в графі 6 – підпис виконавця, керівника.

## Загальні данні для складання графіків завантаження підприємств ресторанного господарства різних типів

Таблиця Д.1 – Загальнодоступна їдальня

Робочі години	Кількість посадок на годину	Коефіцієнт завантаження залу	Робочі години	Кількість посадок на годину	Коефіцієнт завантаження залу
8-9	3		14-15	2	
9-10	3		15-16	2	
10-11	3		16-17	2	
11-12	2		17-18	2	
12-13	2		18-19	2	
13-14	2		19-20	2	

Таблиця Д.2 – Ресторан

Робочі години	Ресторан у денний час (працює за скороченим меню)		Ресторан у вечірній час	
	Кількість посадок на годину	Коефіцієнт завантаження залу	Кількість посадок на годину	Коефіцієнт завантаження залу
<b>Ресторан загальноміського типу</b>				
12-13	1.5		1	
13-14	1.5		1	
14-15	1.5		1	
15-16	1.5		1	
16-17	1.5		1	
17-18	перерва		1	
18-19	0.5		0.4	
19-20	0.5		0.4	
20-21	0.5		0.4	
21-22	0.5		0.4	
22-23	0.5		0.4	
23-24	0.5		0.4	
<b>Ресторан при готелі</b>				
12-13	1.2		1.5	
13-14	1.2		1.5	
14-15	1.2		1.5	
15-16	1.2		1.5	
16-17	1.2		1.5	
17-18	перерва		перерва	
18-19	0.6		0.6	
19-20	0.6		0.6	
20-21	0.6		0.6	
21-22	0.6		0.6	
22-23	0.6		0.6	
23-24	0.6		0.6	



*Продовження додатку Д*

Таблиця Д.3 – Зал ресторану при готелі для обслуговування делегатів (туристів) повним денним раціоном

Робочі години	Обіговість	Коефіцієнт завантаження
Сніданок		
8-8.45	1	0.80
8.45-9.30	1	0.90
Обід		
13-14	1	0.80
14-15	1	0.90
Вечеря		
17-17.45	1	0.80
17.45-18-30	1	0.90

Таблиця Д.4 – Кафе з самообслуговуванням

Робочі години	Кількість посадок на годину	Коефіцієнт завантаження залу	Робочі години	Кількість посадок на годину	Коефіцієнт завантаження залу
8-9	2		15-16	1.5	
9-10	2		16-17	1.5	
10-11	2		17-18	0.5	
11-12	2		18-19	0.5	
12-13	2		19-20	1.5	
13-14	2		20-21	1.5	
14-15	2		21-22	1.5	

Таблиця Д.5 – Кафе з офіціантами

Робочі години	Кількість посадок на годину	Коефіцієнт завантаження залу	Робочі години	Кількість посадок на годину	Коефіцієнт завантаження залу
10-11	1.5		16-17	1.5	
11-12	1.5		17-18	1.5	
12-13	1.5		18-19	0.5	
13-14	1.5		19-20	0.5	
14-15	1.5		20-21	0.5	
15-16	1.5		21-22	0.5	

**Співвідношення страв в асортименті для підприємств ресторанного господарства різних типів, %**

Страви	Загальнодоступна їдальня	Їдальня при промисловому підприємстві (з вільним другою стравою)	Їдальня при навчальному закладі
<b>Холодні</b>			
Рибні	15	10	15
М'ясні	15	30	20
Овочеві, салати та вінегрети	25	20	35
Молоко, кисломолочні продукти і бутерброди	45	40	30
<b>Супи</b>			
Заправні:	90	90	70
м'ясні	60	90	40
рибні	25	-	25
овочеві	15	10	35
Молочні та ін.	10	10	30
<b>Другі</b>			
Рибні	15	15	15
М'ясні	65	65	55
Овочеві	5	5	15
Круп'яні та борошняні	10	-	12
Яєчні і молочні	5	15	3
<b>Солодкі</b>			
Холодні	100	100	95
Гарячі	-	-	5

Страви	Дієтична їдальня з вільним вибором страв		
	сніданок	обід	вечеря
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Рибні	12	12	12
Овочеві, салати та вінегрети	35	35	35
М'ясні	8	8	8
Молоко, кисломолочні продукти	45	45	45
<b>Супи</b>			
Заправні	-	45	-
Прозорі	-	15	-

**Продовження додатку Е**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Супи-пюре	-	20	-
Молочні та ін.	-	20	-
<b>Другі</b>			
Рибні	25	25	25
М'ясні	40	40	40
Овочеві	15	15	15
Круп'яні та борошняні	10	10	10
Яєчні і молочні	10	10	10
Солодкі	10	15	10

<b>Страви</b>	<b>Ресторан загальноміського типу</b>	<b>Ресторан (у день працюючий як їдальня)</b>
<b>Холодні</b>		
Рибні	40	25/40
М'ясні	25	25/30
Овочеві, салати та вінегрети	20	35/25
Молоко, кисломолочні продукти і бутерброди	15	15/5
<b>Супи:</b>		
Заправні:	87	75/50
м'ясні	60	60/50
рибні	40	30/50
овочеві	-	10/-
Прозорі	10	15/50
Молочні та ін.	3	10/-
<b>Другі</b>		
Рибні	20	15/40
М'ясні	70	65/50
Овочеві	-	5/3
Круп'яні та борошняні	10	10/4
Яєчні і молочні	-	5/3
<b>Солодкі:</b>		
Холодні	95	100/95
Гарячі	5	-/5

**Примітка:** Тут і далі в чисельнику показано денну кількість страв, в знаменнику – вечірню

## Закінчення додатку Е

Страви	Ресторан при готелі	Ресторан при готелі (у день працюючий як їдальня)
1	2	3
<b>Холодні</b>		
Рибні	30	25/40
М'ясні	25	25/30
Овочеві, салати та вінегрети	30	35/25
Молоко, кисломолочні продукти і Бутерброди	15	20/5
<b>Супи</b>		
Заправні:	80	75/60

1	2	3
м'ясні	60	60
рибні	30	30
овочеві	10	10
Прозорі	15	15/40
Молочні та ін.	5	10/-
<b>Другі</b>		
Рибні	20	15/25
М'ясні	60	65/70
Овочеві	5	5/-
Круп'яні та борошняні	10	10/-
Яєчні і молочні	10	5/5
<b>Солодкі</b>		
Холодні	95	100/95
Гарячі	5	-/5

Страви	Буфет		Закусочна	Кафе
	при пром. підпр.	при вокзалах		
1	2	3	4	5
<b>Холодні</b>				
Із риби і рибної гастрономії	10	20	20	10
Із м'яса і м'ясної гастрономії	35	30	20	40
Із овочів, грибів, салати і вінегрети	15	15	25	-
Молочні продукти	20	15	5	50
Бутерброди	20	20	30	-
<b>Супи</b>				
Заправні:	-	100	-	-
м'ясні		60		
рибні		20		
овочеві		20		

**Закінчення додатку Е**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Прозорі			100	100
Молочні	-		-	-
Інші	-		-	-
<b>Другі</b>				
Рибні	30	30	15	-
М'ясні	40	50	50	50
З овочевим гарніром	70	60	70	70
з крупами, макаронами, бобовими	30	40	30	30
Овочеві	20	5	-	-
Круп'яні та борошняні	7	10	20	20
Яснi і молочні	3	5	15	30
<b>Солодкі</b>				
Жельовані	20	30	30	30
Гарячі страви	-	-	-	20
Інші	80	70	70	50

**Рекомендовані норми споживання холодних напоїв, кондитерських  
та хлібобулочних виробів одним споживачем в підприємствах  
ресторанного господарства різного типу**

Найменування продукту	Ресторан		кафе	Столова		Закусочна	Кафетерій, бар
	загальнодоступний	при вказалі		загальнодоступна	дістична		
Гарячі напої, л:	0,05	0,07	0,14	0,1	0,05	0,1	0,13
Чай	0,01	0,028	0,014	0,04	0,025	0,01	0,01
Кава	0,035	0,014	0,098	0,05	0,02	0,07	0,1
Какао	0,005	0,028	0,028	0,01	0,005	0,02	0,2
Холодні напої, л:	0,25	0,1	0,075	0,05	0,05	0,05	0,05
Фруктові води	0,09	0,05	0,03	0,03		0,03	0,02
Мінеральні води	0,14	0,04	0,025	0,01	0,03	0,01	0,02
Натуральні соки	0,02	0,01	0,02	0,01	0,02	0,01	0,01
Коктейлі, л.	0,03	0,03	0,04				0,05
Хлібобулочні вироби, г:	150	150	100	250	150	250	100
Житній хліб	50	60	75	100	60	100	50
Пшеничний хліб	100	90	25	150	90	150	50
Мучні кондитерські вироби, шт.	0,5	1	0,75	0,3		0,3	1
Цукерки, печиво, кг	0,02	0,02	0,06	0,01		0,01	0,01
Фрукти, кг	0,075	0,075	0,06	0,03	0,05	0,03	0,03
Вино-горілчані вироби, л:	0,1	0,1	0,1				
Коньяк, лікер	0,02	0,02	0,02				
Горілка	0,01	0,01					
Вино	0,5	0,5	0,5				
Шампанське	0,02	0,02	0,03				
Пиво, л	0,05	0,05	0,05			0,05	0,05
Тютюнові вироби, шт.	0,1	0,1	0,1				0,05

### Приклади розрахунку площ і різних груп приміщень у готелі

Таблиця 3.1 – Розрахунок якісного та кількісного складу житлового фонду готелю .... на ... місць

Назва номерів	Типи номерів				Кількість номерів, шт.	Типи санвузлів	
	Кількість кімнат	Кількість місць	Площа номеру/ вітальні/ санвузла, м <sup>2</sup>			Основний, м <sup>2</sup>	Додатковий, м <sup>2</sup>
			за нормою	за розрахунком			
Люкс	2	2 (1)	14/16/5,2	14/16/6	2	3,5	2,5
Номер I категорії	1	1	10/3	12/3	2	3	–
Номер I категорії	1	2	14/3	16/3,5	27	3,5	–

Таблиця 3.2 – Розрахунок складу та розміру різних груп приміщень .... готелю ... на ... місць

№ п/п	Тип приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Кількість приміщень	Загальна площа, м <sup>2</sup>
<i>Номерний фонд</i>				
1	Люкс	36	2	72
...				
<i>Приміщення приймально-вестибюльної групи</i>				
4	Вестибюль готелю	60	1	60
...				
<i>Адміністративні приміщення</i>				
12	Кабінет директора	12	1	12
...				
<i>Інші приміщення</i>				
...				
Житлова площа				...
Загальна площа житлових поверхів				...
Загальна площа готелю				...

## Коефіцієнти трудоємності виготовлення страв

Холодні закуски та страви			
1	2	3	4
<i>Бутерброди</i>		<i>Вінегрети</i>	
- з вареними ковбасами	0,2	- овочевий	0,7
- з копченими ковбасами	0,2	- овочевий з селідю	1,4
- з сиром	0,2	- з салакою, хамсою	1,4
- з кав'яром та маслом	0,3		
- з шинкою/рибною гастрономією	0,3	Горошок солоний до пива	0,1
- з килькою/шпротами	0,3	Ікра з свіжих баклажанів	0,6
- з килькою та яйцем	0,6	Капуста маринована	1
- зі смаженим м'ясом, рибою	0,6	Котлети картопляні під маринадом	1,2
- з салатом з овочів	1	- промислового виробництва в сметані	0,5
- з заливною кулінарією	1	<i>Тиква:</i>	
- з свіжою рибою та салатом	1,3	- смажена під маринадом	0,8
Канапки	0,8	- маринована	0,9
		Квасоля консервована	0,5
Голубці овочеві під маринадом	1,9	Яйце:	
- гриби солоні з цибулею	0,4	- під майонезом	0,6
Капуста провансаль	0,2	- під майонезом з гарніром промислового виробництва	0,9
Консерви овочеві без гарніру	0,3	- рублене	0,5
Редька з маслом/сметаною	0,9	- фаршироване	0,9
<i>Салат</i>			
- з буряку	0,9	- з квашеною капустою	0,4
- з редису, огірка, яйця	1,2	- з солоних огірків, помідорів	0,4
- грибний	1,3	- з зеленого луку та сметани	0,9
- з крабів та майонезу	1,2	- з свіжих огірків	0,7
- промислового виробництва з крабів та майонезу	0,9	- з редису	0,9
- вітамінний фруктовий	0,9	- з білокачанної капусти	0,9
- овочевий з яйцем	1,1	- з свіжих помідорів	0,8
- м'ясний або рибний	1,5	- картопляний	0,9
- з дичини, птиці	1,6		
- столичний	1,6		
<b>Рибні страви:</b>			
Вобла х/к очищена без гарніру	0,4	<i>Риба</i>	
Кав'яр кетовий, зернистий, паюсний з маслом	0,4	- свіжа, відварна з гарніром	1,1
Краби		- смажена без гарніру	0,5
- з луком, під майонезом	0,5	- з гарніром під майонезом	1,1
- без гарніру	0,5	- під майонезом	1,6
- заливні	1,7	- фарширована незаливна	1,8
Раки варені	0,1	- заливна	2,8
		- смажена під маринадом	0,8



**Продовження додатку І**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Сельдь:</b>		<b>Семга</b>	
- без гарніру	0,6	- з цибулею	0,5
- з картоплею та маслом	1,3	- з лимоном	0,6
- з гарніром	0,8	Тріскові палички під маринадом	1,3
- рублена з маслом	1,9	Тефтелі рибні під маринадом	1,4
- рублена з гарніром	2,3		
<b>Страви з м'яса, птиці, дичини</b>			
Асорті з м'яса з гарніром	1,8	<i>М'ясо</i>	
Баранина смажена з гарніром	1	- відварне без гарніру	0,3
Биточки рублені без гарніру	0,5	- смажене з овочевим гарніром	0,9
Булочка з котлетою	0,5	- заливне	2,4
<i>Шинка:</i>		- під майонезом	0,4
- відварна без гарніру	0,5	Паштет	
- з зеленим горошком	0,5	- печінковий	1,4
Котлети січені без гарніру	0,5	- заливний	3,6
Птиця:		Язик:	
- холодна з овочевим гарніром	1,2	- холодний з гарніром	0,8
- заливна	3	- заливний	2,6
- фарширована	4,4	Порося:	
Рубець:		-смажене, відварне під соусом	1
- з хроном	0,6	- заливне	3
- з хроном промислового виготовлення	0,4	- фаршироване	3
Холодець:		Телятина смажена з овочевим гарніром	0,8
- промислового виробництва	0,2		
- власного виробництва	0,9		
Свинина смажена з овочевим гарніром	0,9		
Субпродукти відварні	0,5		
Сосиски без гарніру	0,3		
<b>Гастрономія та консерви</b>			
Гастрономія м'ясна/рибна без гарніру	0,4	Консерви порціями з гарніром	0,3
- з огірками	0,6	Кілька:	
- з гарніром	0,8	- без гарніру	0,5
Кав'яр кетовий зернистий, паюсний	0,3	- з цибулею	0,5
- з лимоном	0,5	Лосось, балик	0,5
Шпроти	0,5	Сир порціями	0,4
<b>Супи</b>			
<i>Борщ:</i>		<i>Щі:</i>	
- із свіжою капустою	1,3	- зі свіжою капустою	0,9
- сибірський	1,2	- зелені без яйця	1,6
- український з галушками	1,3	- зелені з яйцем	1,7
- московський з ватрушками	1,8	- з квашеної капусти	0,5
- з концентратів	0,3	- добові	1,1
- бурячковий з яйцем	1,3	- уральські	0,8
<i>Розсольники:</i>		- зелені з консервованим м'ясом	0,6
- домашній	1,2	- протерті з свіжою капустою	0,5
- ленінградський	1,2	Супи:	
- порціонний з коріннями	1,5	- картопляний	0,9

**Продовження додатку І**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Солянка:		- з галушками	1,1
- м'ясна	1,5	- з мозками	1,6
- рибна/грибна	1,5	- з риби, фрикадельками	1,5
- з птиці	1,7	- з концентрату	0,3
- овочева	1	- з консервів	0,9
Суп молочний	0,3	- овочевий	0,9
Суп овочевий	0,3	- овочевий з крупою	1
Супи-пюре:		- овочевий з квасолею	1,1
- овочевий	0,6	- круп'яний, макаронний, бобовий	0,7
- гороховий	0,5	- з грибами	1
- круп'яний з картоплею	0,7	- слизисті	0,5
- з дичини, м'яса	1,2	- з галушками	1,1
Бульйон:		Вуха рибацька	1
-м'ясний	1,8	Окрошка м'ясна	1,8
-з пиріжками	1,4	Окрошка овочева	1,8
-з профітролями	2	Суп-крем молочний з кабачків	1,2
-з млинцями	3	Суп картопляний на молоці з грінками	1,1
-з грінками	1,1	Солодкий фруктовий суп	1
-з коріннями	1,1		
- з пельменями	2,2		
- з куркою, грінками, рисом, рулетом, фрикадельками	1,4		
<b>Другі страви</b>			
<i>Рибні страви</i>			
Риба:			
- смажена	0,5	Тефтелі, биточки	0,8
- смажена фрі	1,2	Рулет	0,9
- смажена в тісті	0,6	Зрази січені	1,3
- відварна, парова	0,4	Сациві	1
- з цибулею та картоплею	2,4	Кнелі	1,7
- парова в томаті	1	Солянка	2,2
- запечена з соусом	1	Тріскові палички фрі	0,4
- під соусом	1,5	Рибні палички напівфабрикати	2,7
- фарширована	2		
<i>М'ясні страви:</i>			
Азу	1,4	Буженина шпигована часником	0,7
Антрекот	1,7	Шинка	0,6
Бастурма	0,6	Яловичина	
Баранина:	1,5	- відварена	0,5
- на вертелі	1,2	- смажена	0,3
- відварна	0,5	- духова без гарніру	0,7
- смажена	0,3	- духова з гарніром	1,2
Біляші	1,1	- відбивна з цибулею	1,3
Бефстроганов	1,1		
Біфштекс		М'ясо:	
- натуральний	0,6	- відварне	0,5
- натуральний з яйцем	0,7	- кисло-солодке	0,7
- рублений	0,5	- тушковане	0,6

**Продовження додатку І**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
- рублений з яйцем	0,6	- шпиговане	0,5
- рублений з цибулею	1,2	- запечене під соусом на сковороді	
Биточки		Зрази:	
- рублені	0,6	- рубані	1,1
- м'ясні парові	0,8	- парові	1,2
- по-козацьки	1	Кролик смажений	0,5
Голубці м'ясні	1,0	Ковбаса:	
Гуляш		- смажена	0,4
- з ліверу	0,6	- смажена в тісті	0,5
- м'ясні	0,6	- по-ленінградськи без гарніру	0,7
Грудинка:		Консерви м'ясні	0,6
- бараняча, смажена в сухарях	1,0	Котлети:	
- фарширована з гарніром	1,0	- м'ясні рубані смажені	0,6
Печення по-домашньому з гарніром	1,0	- м'ясні парові	0,8
М'ясне пюре з яйцем		- пожарські	0,6
Кнелі м'ясні	1,6	- Полтавські	0,9
Крокети м'ясні	0,7	Рулет рублений смажений із печінки	0,7
Крученики волинські	1,8	Рулет рублений паровий	0,7
Купати	1,7	Рулет відбивний	1,0
Штуфат	0,6	Лангет	0,6
Шашлик із цибулею	1,1	Лобіо	1,2
Ескалоп	0,6	Люля-кебаб	1,4
Люля-кебаб(зі смаженою картоплею)	2,2	Солянка м'ясна на сковорідці	2,4
Плов з баранини	0,8	Суфле і пудинг м'ясні	0,7
Тефтелі:		Форшмак із м'яса	1,7
- рублені, парові	0,7	Філе:	
- парові, запечені в маслі	0,8	- натуральне смажене	0,7
- запечені в лапші	0,9	- натуральне парове	0,9
Шніцель:		- рублене смажене	0,9
- у молочному соусі	1,5	Пельмені промислового виробництва з маслом	0,2
- тушкований із яблуками	1,6	Сосиски та сардельки	0,3
<i>Страви з птиці</i>			
Кури, курчата, гуси, качки:		Натуральні відбивні	1,0
- смажені	1,0	- з філе птиці рубані	1,8
- відварні	1,0	- з філе птиці натуральні	1,7
Курчата-табака	1,4	- де-воляй	1,0
Чахохбілі	1,3	- по-київськи	1,9
Суфле із курятини	1,1	- з курятини	2,0
<i>Страви з субпродуктів</i>			
Ніжки свинячі смажені	0,7	Піджарка з нирок	1,0
Млинці із печінки	1,0	Те саме з гарніром	1,2
Нирки:		Печінка:	
- по-російськи без гарніру	0,8	- смажена, тушкова	0,5
- по-російськи, смажені в сметані	1,3	- по-строгановські	1,0
- в томатному соусі без гарніру	1,2	Субпродукти відварені	0,5
Язик	0,5		

**Продовження додатку І**

1	2	3	4
<i>Овочеві страви</i>			
Баклажани:		Зрази:	
- смажені	1,3	- картопляні	2,0
- фаршировані	2,0	- морквяні	2,0
Горошок зелений:		Капуста:	
Свіжозаморожений в маслі	0,5	- тушкована відварна	0,7
В молочному соусі	0,5	- білокачанна із сухарним соусом	0,5
Голубці:		- смажена	0,7
- овочеві	1,6	- кольорова відварна	0,5
- любительські	1,9	- кольорова із сухариками	0,6
Запіканка:		Помідори, фаршировані м'ясом	1,7
- картопляна без начинки	0,9	Спаржа відварна	1,3
- картопляна овочева	1,0	Солянка :	
Пюре:		- овочева на сковороді	1,5
- із буряка	1,5	- грибна на сковороді	1,6
- із гарбуза	1,2	- овочева із маслом	1,3
- із шпинату	1,5	Гарбуз :	
Перець фарширований	1,5	- запечений	0,8
Пудинг і суфле овочеві	1,7	- смажений	1,2
Пиріжки картопляні	2,0	Квасоля тушкована консервована в томаті	0,4
Рагу із овочів	1,0	Шніцель із капусти	1,4
Ріпа фарширована	1,8	Млинці з капустою (2 шт.)	1,2
Буряк тушкований, припущений	0,8	Морква :	
Каша із гарбуза	1,1	- суха із зеленим горошком у молочному соусі	0,5
Консерви овочеві, бобові, м'ясо-рослинні в гарячому вигляді	0,4	- із сметаною	1,0
Котлети :		- тушкована, припущена, терта із цукром	1,0
- картопляні із соусом	1,1	- із зеленим горошком у молочному соусі	1,0
- із капусти	1,6	Крокети картопляні	2,0
- із моркви	1,8	Кукурудза із маслом	0,5
<i>Страви із круп та макаронів</i>			
Биточки із крупи із солодким, грибним або молочним соусом	1,0	Котлети із крупи, із солоних грибів	1,0
Запіканка :		Каші :	0,2
- із крупи	0,5	- із різних круп в'язкі і полув'язкі	0,3
- із м'ясом та крупою	0,9	- розсипчасті різні	0,3
Макаронник	0,5	- молочні різні	0,4
Макарони:		- із молоком	0,4
- відварені із маслом та сиром в томаті	0,6	- дієтичні протерті різні	1,0
- із м'ясним фаршем	0,5	- пшенична із гарбузом	0,3
- по-флотськи	0,7	- із чорносливом	0,5
Пудинги із крупи, сухарів	0,5	- гречана розсипна із печінкою	1,3
Тефтелі із рису	1,0		
Крупник із сиром	0,5		

**Продовження додатку І**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Галушки манні із сиром	0,9		
Крут із варенням	1,0	Макаронні вироби відварені	0,3
Лапшевник з м'ясом	0,5	Здоба віденська і фігурна	0,6
<b>Борошняні вироби</b>			
Язики і ріжки листові	0,6	Чебуреки	1,4
Млинці	1,0	Пельмені:	
Млинці:		- промислового виробництва	0,2
- із сиром, варенням	1,4	- власного виробництва	2,4
- із м'ясом	1,7	Пироги листові(100гр,)	1,0
- із яблуками	1,7	Штучні ватрушки із кислого тіста	0,5
Пиріг із млинців із різними начинками	1,7	Оладки	0,8
<b>Страви із яєць і сиру</b>			
Галушки із сирковою масою	1,0	Сирники	0,9
Запіканка із сиру	0,4	Сиркова маса із сметаною	0,2
Молоко із пластівцями	0,2	Сир:	
Омлет:		- із сметаною та цукром	0,4
- із меланжу	0,6	- із молоком	0,4
- натуральний	0,4	- протертий із сметаною(дієтичний)	0,8
- паровий	0,6	Яєчня натуральна	0,4
Пудинг із сиру	0,5		
<b>Солодкі страви</b>			
Апельсини із цукром	0,2	Кисіль із сухофруктів	0,5
Кавун порціями:		- молочний	0,3
- із цукром	0,4	Полуниця із цукром або молоком	0,4
- без цукру	0,2	Желе:	
Виноград порціями	0,2	- із концентратів і молока	0,3
Диня порціями	0,2	- із журавлини	0,6
Кисіль із лимону	0,4	- фруктове і лимонне	0,7
Компот:		Самбук із яблук	2,0
- із консервованих фруктів	0,3	Суфле яблучне	2,0
- із сухофруктів	0,3	Шарлот яблучний	2,0
- із свіжих фруктів	0,3	Яблука печені	0,5
- із чорносливу на настої шипшини	0,4	Яблука в сиропі	0,6
- із ізіюму на настої шипшини	0,4	Яблука в тісті	1,2
Крем із сметани	2,0	Морозиво порціями куповане	0,3
Кукурудзяні пластівці із цукром	0,2	Муси різні	0,7
Квас із сухарів власного приготування	0,5	Пюре із яблук	1,3
Лимони порціями	0,2	Вершки:	
Сиркова маса із сметаною	0,2	- куповані	0,2
Свіжі фрукти в сиропі	0,3	- збиті	0,7
<b>Холодні та гарячі напої</b>			
Коктейлі різні	3,0	Кава:	0,2
Напої прохолоджу вальні	0,2	- чорна	0,1
Напій із шипшини	0,2	- із лимоном	0,2
Соки фруктові	0,1	- із молоком	0,2
Чай:		- із лікером	0,3
- із лимоном	0,2	- на настої шипшини	0,3
- із варенням, медом	0,2	Какао	0,2

**Продовження додатку І**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
		Шоколад із молоком	0,2
<b>Борошняні вироби</b>			
Булочки:		Пиріжки:	
- шкільні (50 г)	0,3	- із кислого тіста:	0,5
- шкільні (100 г)	0,4	- із повидлом	0,6
- шкільні марципанові	1,0	- із капустою	0,6
Пряники різні	0,5	- з різним фаршем	0,8
Пончики без начинки, із цукровою пудрою	0,5	- листові із різним фаршем	0,7
Розтягаї із різним фаршем	0,7	- листові із капустою	
<b>Інші страви</b>			
Масло вершкове	0,2	Ацидофілін	0,2
Сметана порціями	0,2	Кефір із цукром	0,2
Яйце відварене	0,2	Молоко кип'ячене	0,2
<b>Гарніри</b>			
Вироби із крупи, макаронів	0,1	Смажена картопля	0,5
Складні і овочеві гарніри	0,4		
<b>Коефіцієнти трудомісткості при виготовленні страв з напівфабрикатів</b>			
Антрекот	0,3	Зрази:	
Біфштекс:		- м'ясні фаршировані	0,5
- рублений	0,2	- картопляні (1 порція – 2 шт.)	0,5
- натуральний	0,3	Котлети:	
Лангет	0,3	- м'ясні рублені	0,3
Ромштекс	0,2	- відбивні, натуральні із свинини, телятини, баранини	0,5
Філе м'ясне:		- Полтавські (10 шт.)	0,5
- натуральне	0,3	- рисові (2 шт.)	2,7
- рублене	0,3	- із капусти (2 шт.)	0,2
Ескалоп	0,4	- рибні із філе	0,3
Піджарка м'ясна	0,3	- картопляні (2 шт.)	0,6
Шашлики	0,5	- із моркви (2 шт.)	0,6
Бефстроганов	0,3	Крокети картопляні (1 порція – 4 шт.)	0,6
Риба шматками	0,3	Голубці:	0,5
Гуляш, рагу	0,3	- овочеві (2 шт.)	0,3
Шніцель рублений	0,3	- м'ясні (2 шт.)	0,3
Люля-кебаб	0,7	Перець фарширований	0,5
Биточки м'ясні рублені	0,3	Пельмені	0,2

## Дані для розрахунку обсягу мийних ванн

Операція	Норма розходу води на 1 кг продукту, дм <sup>3</sup>	Тривалість обробки продукту у ванні, хв.
Зберігання очищеної картоплі у воді	0,6	100-110
Промивка:		
картоплі та коренеплодів	2,0	30-40
ріпчастого луку	2,0	30-40
капусти, помідорів, огірків	1,5	20-30
зелені	5,0	20-30
м'ясних продуктів і риби	3,0	35-45
Відтаювання замороженої риби	2,0	130-150

## Значення довжини столу для різних операцій

Операція	Норма довжини столів, м
Ручна різка овочів	1,25
Переробка ті зачистка	
капусти та зелені	1,25
огірків та помідорів	1,00
Нарізка м'ясних напівфабрикатів	1,25
Формування котлет	1,00
Паніровка напівфабрикатів	1,00
Пластування і порціонування риби	1,25
Обробка птиці і субпродуктів	1,25

**Приклад розрахунку середньооблікової чисельності покоївок  
чотиризіркового готелю на плановий рік**

Категорія і місткість номера	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю і зміни	на добу	
<b>А</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	$3 = 1 : 2$	<b>4</b>	$5 = 3 + 4$	$6 = 5 \times K_{\text{зам}}$
<i>Вища категорія</i> у тому числі:						
апартамент	2	4,5	0,44			
люкс	2	4,5	0,44			
напівлюкс (студіо)	1	4,5	0,22			
дуплекс	4	4,5	0,89			
<i>Перша категорія</i> (стандарт) у тому числі:						
одномісні	53	7	7,57			
двомісні	117	6,5	18,0			
<i>Друга категорія</i>						
<i>Третя категорія</i>	-	-	-		-	
<b>Разом</b>	179		27,56	10,0	37,56	41,0



**Дані для розрахунку чисельного складу обслуговуючого персоналу  
для готелів (нормативи проведення прибиральних заходів,  
у розрахунку на 1 м<sup>2</sup>)**

Технологічні операції	Норматив часу на один предмет, с
<b>1. Сухе прибирання</b>	
Дзеркало	37
Ліжко	39
Стінка	6
Стіл письмовий	53
Стіл обідній	53
Стілець	20
Телевізор	42
Холодильник	24
Плат'яна шафа	82
<b>2. Вологе прибирання</b>	
Дзеркало	90
Кровать	128
Плінтус	12
Стінка	50
Скляна полочка	35
Стіна з кахлю	65
Холодильник	50
<b>3. Мийка</b>	
Плінтус	19
Стіна з кахлю	122
Сервіз на 12 персон	21
Холодильник	6
<b>4. Чистка пилососом</b>	
Диван	45
Ліжко	45
Крісло	22
Подушка	39
Перина	77
Ковдра з вовни	185

**Примітка :** Штори здаються у хімчистку 2 рази на рік

**Приклад посадової структури зі штатного розпису  
чотиризіркового готелю на плановий рік**

№ п/п	Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
	<i><b>Адміністрація</b></i>		
1	Директор (генеральний менеджер)		1
2	Заступник директора з розміщення		1
3	Заступник директора - директор ресторану		1
	...		
	<i><b>БУХГАЛТЕРІЯ</b></i>		
I	...		
	ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНИЙ ВІДДІЛ		
	...		
	ВІДДІЛ РОБОТИ З ПЕРСОНАЛОМ (відділ кадрів)		
	...		
	<i><b>Разом персонал адміністрації</b></i>		27,5
	ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙМАННЯ ТА РОЗМІЩЕННЯ		
1	...		
	<i><b>Разом</b></i>		63
	СЛУЖБА РЕМОНТНО-ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ		
1	...		
	<i><b>Разом</b></i>		10
	РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО		
	СЛУЖБА ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ		
1	...		1
	<i><b>Разом</b></i>		
	...		
	<b>РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ</b>		<b>300, 0</b>

**Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на плановий рік**

№ п/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	У розрахунку на рік, грн			
				сума тарифної частини фонду оплати праці	доплати	надбавки	разом фонд оплати праці
1	Адміністративно- управлінський персонал		$3-7 \times M3^*$				
	...						
	<b>Разом</b>						
2	Виробничий (операційний) персонал		$2-5 \times M3^*$				
	...						
	<b>Разом</b>						
3	Допоміжний персонал		$1,5-3 \times M3^*$				
	...						
	<b>Разом</b>						
	<i><b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b></i>						

\*Мінімальна заробітна плата (МЗ) станом на 01.12.2013 – 1218 грн.

*Навчальне видання*

## МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання курсового проекту  
з дисципліни

### **«ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

*(для студентів 5-го та 6-го курсів усіх форм навчання  
освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст, магістр,  
спеціальностей 7.14010101, 8.14010101 – «Готельна і ресторанна справа»)*

Укладачі: **БАЛАЦЬКА** Наталя Юріївна,  
**СЕГЕДА** Ірина Василівна

Відповідальний за випуск: к. т. н., доц. *С. О. Погасій*

За авторською редакцією

Комп'ютерне верстання: *І. В. Волосожарова*

План 2014, поз. 353 М

---

Підп, до друку 14.02.2014 р.  
Друк на ризографі  
Тираж 50 пр.

Формат 60x84/16  
Ум. друк. арк. 3,1  
Зам. №

Видавець і виготовлювач:  
Харківський національний університет  
міського господарства імені О. М. Бекетова,  
вул. Революції, 12, Харків, 61002  
Електронна адреса: [rectorat@kname.edu.ua](mailto:rectorat@kname.edu.ua)  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:  
ДК №4705 від 28.03.2014 р.